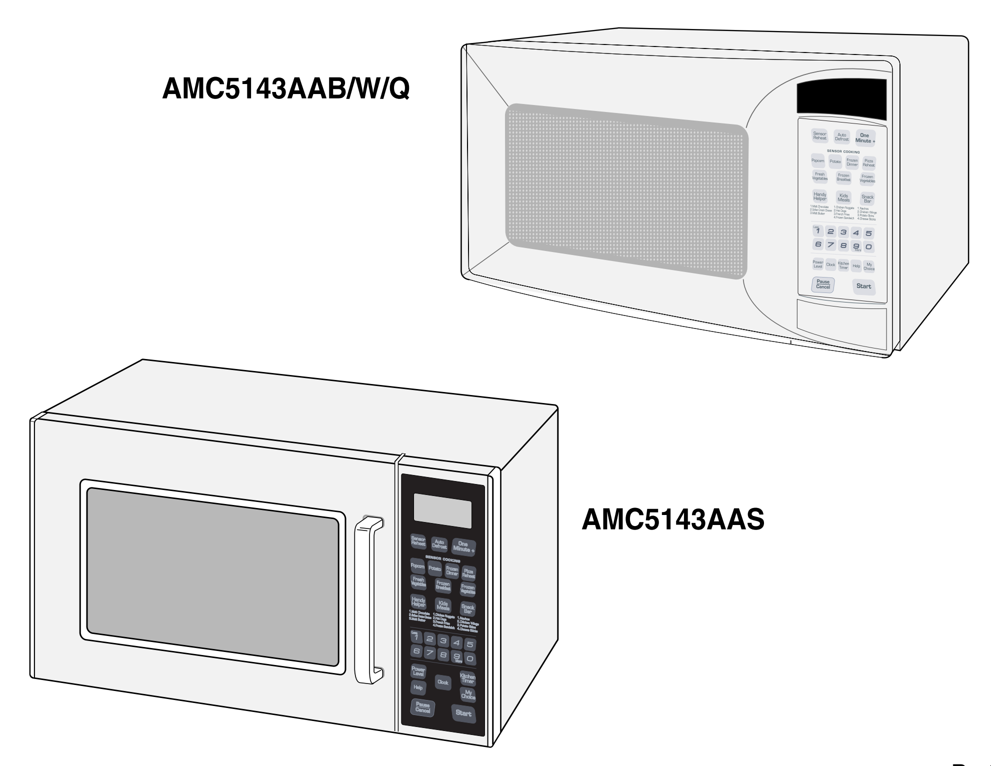
Horno microondas

Manual del usuario

AMC5143AAB/W/Q
AMC5143AAS



Part No.: 8112P254-60
Form No.: A/01/04
Código No.: DE68-02894A



PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No intente utilizar el horno con la puerta abierta, ya que de hacerlo así puede resultar expuesto a energía de microondas peligrosa. Es importante no manipular ni alterar los bloqueos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de cierre.

(c) No utilice el horno si está estropeado. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en:
1) La puerta (curvada o abollada).
2) Las bisagras y pestillos (rotos o flojos).
3) Los cierres y las superficies de cierre.

(d) El horno no debe ajustarlo ni repararlo ninguna persona que no sea un técnico debidamente cualificado.



ADVERTENCIA

Respete siempre las instrucciones de seguridad cuando utilice el horno. No intente reparar personalmente el horno: el voltaje de algunos elementos interiores puede resultar peligroso.

Si el horno necesita reparación, llame al 1-800-843-0304 (EE.UU.) o al 1-866-587-2002 (CANADÁ) para que le indiquen cuál es el centro de servicio autorizado más cercano.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES SOBRE SEGURIDAD

Al utilizar un aparato eléctrico deben tomarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, daños personales o exposición a una dosis excesiva de energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar el aparato.
- Lea y siga las "**PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA DOSIS EXCESIVA DE ENERGÍA DE MICROONDAS**", en esta página.
- El aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo sólo a tomas de corriente puestas a tierra. Véase "**INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA**" en la página 3 de este manual.
- Instale o coloque este aparato siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos productos, como huevos enteros o comida en recipientes herméticos, pueden explotar si se calientan en el horno.
- Utilice este aparato sólo para las funciones propias que se describen en este manual. No use vapores ni productos químicos corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado especialmente para calentar, cocinar o secar comida. No ha sido diseñado para uso industrial ni de laboratorio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones importantes sobre seguridad (continuación)

- Como ocurre con todos los aparatos eléctricos, si lo utiliza un niño debe estar sometido a estrecha vigilancia.
- No utilice este aparato si el cable o el enchufe están estropeados, si no funciona adecuadamente o si ha sufrido algún daño.
- El aparato debe ser reparado sólo por personal técnico cualificado. Contacte con el servicio técnico autorizado más cercano para que lo examinen o reparen, o para que realicen los ajustes necesarios.
- No tape ni bloquee las ranuras del aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No lo utilice cerca del agua (por ejemplo junto al fregadero, sobre el suelo mojado o al lado de una piscina).
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de comida o el aceite salpicado que se hayan adherido a las paredes o a la base del horno pueden dañar la pintura y reducir su eficacia.
- No sumerja en agua ni el cable ni el enchufe.
- Mantenga el cable apartado de las superficies calientes.
- No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o mostrador.
- Utilice sólo jabones o detergentes neutros no abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave, para limpiar la puerta y las superficies del horno.
- Para reducir el riesgo de que se incendie el horno:
  a. No cueza demasiado los alimentos. Inspeccione cuidadosamente el interior del aparato por si hubiera restos de papel, plástico u otro material combustible.
  b. Quite las partes metálicas de las bolsas de plástico para cocinar antes de colocarlas en el horno.
  c. Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles.
  d. No utilice el compartimiento del horno para almacenar objetos. No deje objetos de papel, utensilios de cocina o comida en el horno mientras no lo utiliza.
- No precaliente el horno ni lo ponga en funcionamiento en vacío.
- No cocine sin colocar primero la bandeja de cristal sobre la base del horno. Los alimentos no se cocerán adecuadamente sin esta bandeja.
- No descongele bebidas en botellas de cuello estrecho. Los recipientes pueden romperse.
- Los platos y recipientes pueden calentarse demasiado. Manipúlelos con precaución.
- Retire con cuidado las tapas de los recipientes y evite que el vapor vaya directamente a la cara o las manos.
- Quite la tapa del alimento para bebé antes de calentarlo. Una vez calentado, y antes de dar de comer al niño, remuévalo bien y pruébelo para comprobar que la temperatura sea correcta.
- Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución
- No maneje ningún otro aparato para calentar o cocinar que esté situado debajo de éste.
- No monte la unidad colocándola parcialmente sobre un aparato calefactor o para cocinar, ni tampoco próxima a él.
- No monte la unidad sobre un fregadero.
- No almacene nada directamente sobre el aparato cuando esté en funcionamiento.
- Si los materiales del interior del horno se inflaman, mantenga cerrada la puerta, apague el horno, desconecte el cable de alimentación eléctrica o corte la corriente en la caja de fusibles. Si la puerta se abre, el fuego podría propagarse.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

El aparato debe estar conectado a tierra. Si se produjera un cortocircuito, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al existir una vía de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable eléctrico que contiene un hilo y un enchufe para toma de tierra. El enchufe debe conectarse a una toma de corriente adecuadamente instalada y puesta a tierra. Conecte el enchufe de tres patas en una toma de corriente puesta a tierra de 115-120 V y 60 Hz. El horno deberá ser el único aparato conectado a este circuito.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA

Si el enchufe con toma de tierra se utiliza inadecuadamente, puede producirse un choque eléctrico. Consulte con un electricista cualificado o con el servicio técnico si no entiende las instrucciones de puesta a tierra o si no está seguro de que el aparato está apropiadamente conectado a tierra.

Uso de cables alargadores

Se suministra un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de que se enrede o enganche, inherente a los cables más largos. Están disponibles cables más largos y alargadores, aunque deben utilizarse con precaución. Si se utiliza un cable largo o un alargador:

1. Las especificaciones eléctricas del cable o del alargador deberán ser iguales o superiores a las del aparato.
2. El alargador debe ser un cable para conexión a tierra de tres hilos y debe enchufarse a una toma de corriente de tres ranuras.
3. El cable más largo debe disponerse de forma que no cuelgue sobre el mostrador o la mesa, donde pueda estar al alcance de los niños o pueda tropezarse con él accidentalmente. Si utiliza un cable alargador, la luz interior podría parpadear y el ventilador podría variar cuando el horno microondas está encendido. Los tiempos de cocción también podrían ser superiores.

ADVERTENCIA

No corte ni extraiga la tercera toma (de tierra) del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.

Nota:

Conecte el horno a un circuito de 20A.
Al conectar el horno a un circuito de 15A, asegúrese de que el sistema de fusibles funciona correctamente.

Los líquidos como agua, café o té pueden sobrecalentarse por encima del punto de ebullición sin que parezca que hierven. No siempre se produce el burbujeo característico cuando el recipiente se extrae del horno microondas. ESTO PODRÍA PROVOCAR EL HERVOR SÚBITO DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES AL AGITAR EL RECIPIENTE O AL INSERTAR EN EL LÍQUIDO UNA CUCHARA U OTRO TIPO DE UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de daños personales:

1. No sobrecaliente el líquido.
2. Remueva el líquido al empezar y a media cocción.
3. No use recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
4. Después de calentarlo, deje reposar el recipiente en el horno microondas durante un corto periodo de tiempo antes de sacarlo.
5. Tenga mucho cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

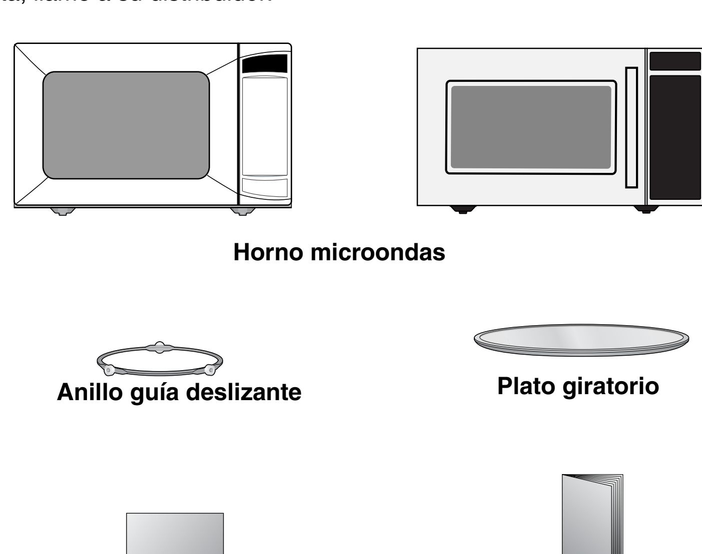
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su nuevo horno microondas

Tabla de Contenido

Verificando las partes

Desempaque su horno de microondas para asegurarse que cuenta con todas las partes mostradas aquí. Si alguna parte llegara a faltar o esté rota, llame a su distribuidor.



Horno microondas



Anillo guía deslizante

Plato giratorio

Tarjeta de registro

Manual de instucciones

Construido-En Kit

El AMC5143 puede utilizarse con kits de embellecimiento opcionales para una instalación integrada. No lo instale sobre hornos murales u otras fuentes de calor. Los kits de embellecimiento personalizados están disponibles en blance, salmón, negro o acero inoxidable (UXA 0024AXW, Q, B, S).

Preparando su horno de microondas

1 Coloque el horno en una superficie plana y fija y conecte el cordón en una toma de corriente trifásica. Una ves conectado, en la pantalla aparecerá:

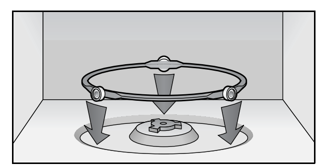


Asegúrese que exista una ventilación adecuada para su horno dejando por lo menos 4 pulgadas de espacio de cada lado, atrás y debajo de su horno.

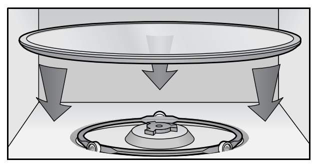
2 Abra la puerta del horno.

3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.

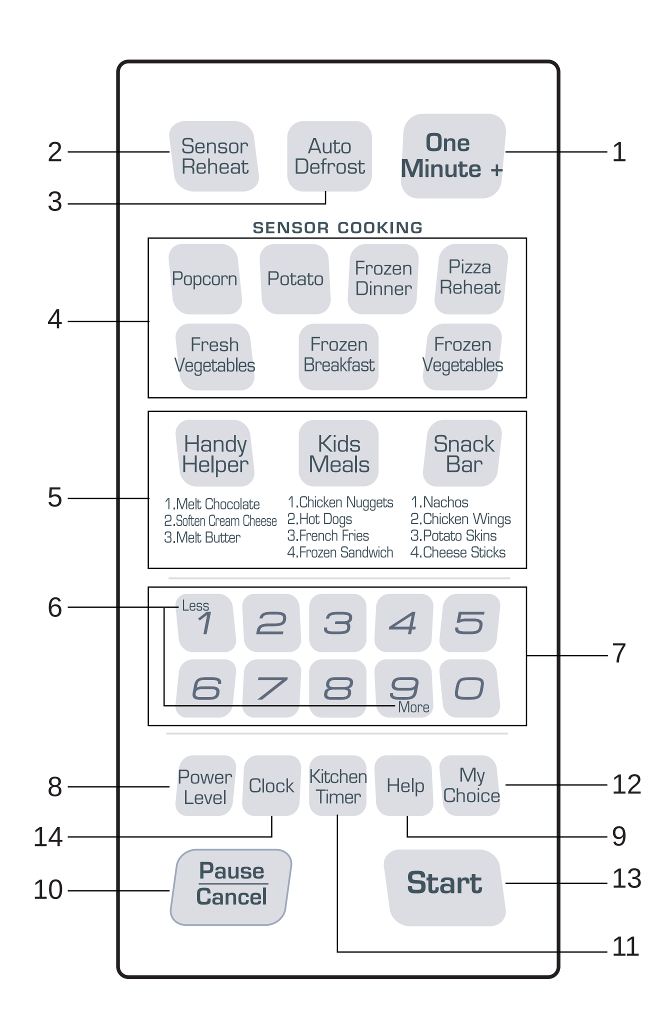
4 Coloque el aro premontado en la ranura del centro del horno.



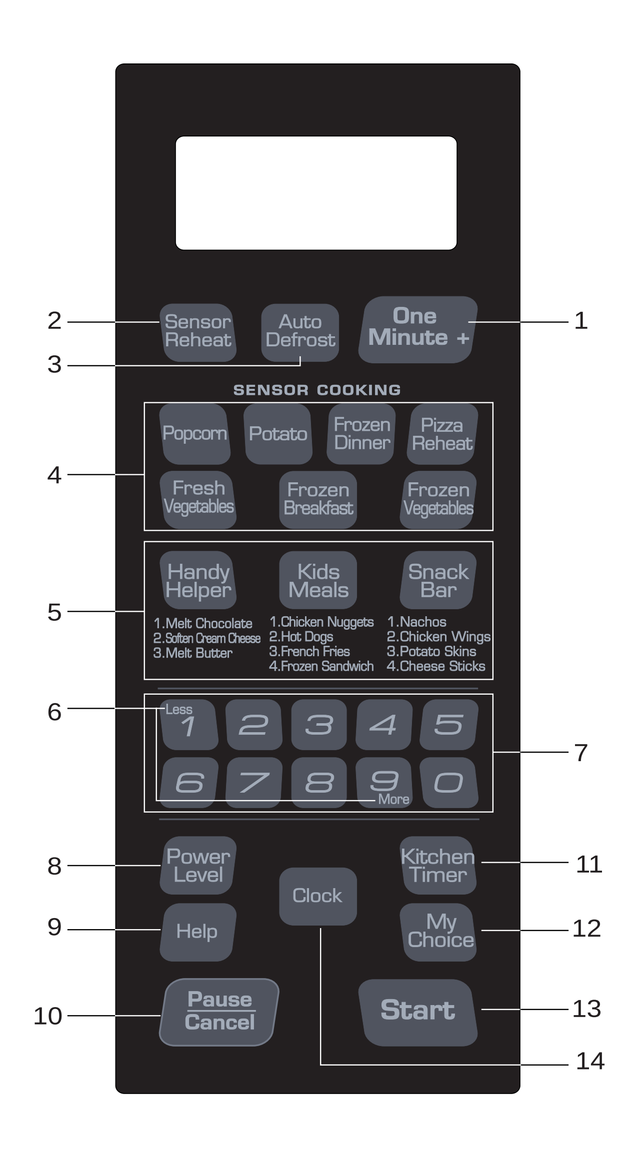
5 Ponga la bandeja de vidrio encima del aro, de manera que las tres lengüetas de vidrio del centro de la bandeja encajen con las de la base del horno.



Funciones del Panel de Contro AMC5143AAB/W/Q



Funciones del Panel de Contro AMC5143AAS



1. **One Minute +(Un minuto +)** **p11**
   Presione la tecla una vez por cada minuto de cocción a la potencia alta.
2. **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)** **p12**
3. **Auto Defrost(Auto Descongelado)** **p12**
   Para indicar el peso de los alimentos que van a ser descongelados.
4. **Sensor Cook Buttons (función Cocinado por Sensor)** **p10**
   Opciones de sensor para cocinar alimentos habituales.
5. **Handy Helper, Kids Meals, Snack Bar(Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas)** **p13**
   Seleccione el tipo de comida que recalentar.
6. **More/Less(Más/Menos)** **p15**
   Aumenta o reducir el tiempo de cocción.
7. **Number Buttons(Botones numéricos)**
   Con ellos se establecen otros tiempos de cocción o niveles de potencia que no sean los altos.
8. **Power Level(Nivel de Potencia)** **p14**
   Púlselo para establecer un nivel de potencia distinto de alto.
9. **Help(Ayuda)** **p10**
   Púlselo para ver información de ayuda sobre la función que está utilizando
10. **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** **p10**
    Púlselo para interrumpir el funcionamiento del horno o para corregir un error.
11. **Kitchen Timer(Cronómetro)** **p16**
    Ajusta el temporizador de cocina según su conveniencia.
12. **My Choice(Al Gusto)** **p8**
    Púlselo para establecer una función que no sea de cocción.
13. **Start(Inicio)**
    Púlselo para iniciar la cocción.
14. **Clock(Reloj)** **p9**
    Para ajustar la hora.

Encendido y Selección del lenguaje en la Pantalla

La primera vez que conecte el cordón eléctrico a un enchufe, o después de que haya habido una interrupción en la corriente, la pantalla mostrará después de cuatro segundos “ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS”

1 Presione **My Choice(Al Gusto)** inmediatamente después de conectar su horno de microondas. La pantalla mostrará “PRESS 1-9 TO SELECT VARIOUS OPTIONS”.

2 Presione la función **1**. La pantalla mostrará:

LANGUAGE CHOICE PRESS MY CHOICE

3 Presione **My Choice(Al Gusto)** La pantalla mostrará:

ENGLISH PRESS START

4 Presione **My Choice(Al Gusto)** repetidamente para seleccionar el lenguaje que desea usar.
- INGLÉS
- FRANCES
- ESPAÑOL

Si usted contiúa presionando **My Choice(Al Gusto)**, las funciones harán un ciclo en el siguiente orden:







5 Presione la función **Start(Inicio)**.

Uso de la Función My Choice(Al Gusto)

Su nuevo horno de microondas puede personalizarse para ajustarse a sus gustos particulares. Simplemente presione **My Choice(Al Gusto)** para ajustar estas opciones. Para su conveniencia, todas las funciones están resumidas en la siguiente tabla::

Función Al Gusto	Descripción	Operación
Desplegado de peso	Las opciones de peso son kilogramos o libras	Presione **Al Gusto, 2** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Ajuste del volumen	Las opciones del volumen incluyen apagado, bajo, medio, alto y melodía 1 a 5.	Presione **Al Gusto, 3** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Señal de terminado	La señal de terminado puede activarse o apagarse	Presione **Al Gusto, 4** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Seguro de Protección para niños	Esta función previene el uso no supervisado por un niño	Presione **Al Gusto, 5** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Reloj 12hrs./24 hrs.	El reloj puede mostrar cualquier modo de tiempo: 12hrs o 24 hrs.	Presione **Al Gusto, 6** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Término Inducción de Velocidad	Existen 5 velocidades, desde Nivel 1 (más lenta) hasta Nivel 5 (más rápida) Nivel 3 es el predefinido	Presione **Al Gusto, 7** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Ajuste del horario de verano	El tiempo se puede adelantar en hora para el HDV sin reestablecer el reloj	Presione **Al Gusto, 8** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.
Modo de demostración	El modo de demostración puede activarse o apagarse	Presione **Al Gusto, 9** y seleccione presionando repetidamente **Al Gusto**. Para fijar, presione **Inicio**.

Si hay una interrupción de la potencia, usted necesitará reajustar estas opciones.

Funcionamiento

Selección del peso en la Pantalla

Usted puede seleccionar entre libras (LBS) y kilogramos (KG).

1 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** y luego presione la función **2**. La pantalla muestra “LBS OR KG”



2 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** repetidamente para seleccionar las medidas de peso que desea utilizar.

3 Presione la función de **Start(Inicio)**.

Ajuste del Reloj a 12hrs./24hrs.

El tiempo puede desplegarse tanto en el formato 24-horas como en el formato 12-horas.

1 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** y luego el **6**. La pantalla mostrará “CLOCK 12HR/24HR OPTION”



2 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** repetidamente para seleccionar 12HRS O 24HRS.

3 Presione la función de **Start(Inicio)**.

Ajuste del Clock(Reloj)

1 Presione la función de **Clock(Reloj)**. La pantalla mostrará

SET CURRENT TIME

2 Utilice los funciones numéricos para introducir la hora actual. Debe presionar por lo menos tres números para ajustar el Clock(Reloj). Por ejemplo, si la hora actual es 5:00, introduzca 5,0,0.



3 Presione de nuevo **Clock(Reloj)**. Dos puntos aparecerán, indicando que el tiempo está ajustado.

Si llegara a interrumpirse la corriente, necesitará reajustar el reloj.

*Puede verificar la hora actual mientras la cocción esté en proceso presionando la función de **Clock(Reloj)**.*

Ajuste del Horario de Verano

1 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** y luego **8**. La pantalla mostrará “DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF”.

DAYLIGHT SAVING TIME ON/OFF

2 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.

3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La hora del día avanzará una hora.

Si se selecciona APAGADO, la hora del reloj regresará una hora.

Si el reloj se ajusta a un tiempo estándar, esta función le permite hacer cambios en la hora convenientes sin necesidad de restablecer el reloj. El horario de verano comienza entre abril y mayo y regresa en Octubre.

Uso de la función Pause/Cancel(Pausa/ Cancelar)

La función **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** le permite a usted borrar las instrucciones que ha introducido. También le permite interrumpir el ciclo de cocción del horno, para que pueda verificar los alimentos.

- Para interrumpir el horno durante la cocción:
  Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez. Para restablecer, presione **Start(Inicio)**.
- Para detener la cocción, borre las instrucciones, y regrese al desplegado de la hora del día:
  Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** dos veces.
- Para borrar instrucciones que acaba de introducir:
  Presione **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez, y luego reingrese las instrucciones.
- Para cancelar un ajuste del cronómetro: Presione **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** una vez.

Uso del botón de Help(Ayuda)

Su microondas ofrece instrucciones de ayuda para muchos procedimientos.

1 Cuando usted necesita información y ayuda de las diferentes funciones, presione el botón de la función de **Help(Ayuda)** y luego presione el botón de la función del cual quiere información. La información de ayuda está disponible en 3 lenguajes (Inglés, Francés y Español).

Uso de la función Cocinado por Sensor

De hecho percibiendo el vapor que escapa de la comida caliente, esta función automáticamente ajusta el tiempo de calor del horno para varios tipos y cantidades de alimento precocido. Todo alimento debe estar precocido y a temperatura de refrigeración.

1 Presione la función de **Sensor Cook(Cocinado por Sensor)** correspondiente al alimento que está cocinando (**Palomitas**, por ejemplo). La pantalla mostrará “POPCORN” y su horno de microondas comenzará a cocinar automáticamente.



Cuando cocine palomitas de maíz, espere por lo menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar un sobrecalentamiento de la charola de vidrio. Si usted desea ajustar el tiempo de cocción, puede usar las funciones **More/Less(Mas/Menos)**. Vea la página 15 para más información.

Si usted desea verificar el tiempo actual mientras la cocción está en proceso, presione la función de **Clock(Reloj)**.

- ***Verpágina 26 para la guía para Sensor de Cocinado.***

Uso de la función One Minute +(Un Minuto +)

Esta función ofrece una manera conveniente de calentar el alimento en incrementos de un minuto a un nivel de potencia más alto.

1. Presione la función **One Minute +(Un Minuto +)** una vez para cada minuto que usted desee cocinar el alimento. Por ejemplo, presione la función dos veces para dos minutos. El tiempo se desplegará en la pantalla, y el horno iniciará automáticamente.

   Agregue dos minutos al programa en progreso presionando la función de ***One Minute +(Un Minuto +)*** *para cada minuto que usted desee agregar.*

Uso de la función Snack Bar(Botanas)

1. Presione la función **Snack Bar(Botanas)** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará “Nachos”.

   Presione la función de **Snack Bar(Botanas)** repetidamente para seleccionar el alimento que desea, (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo).
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desea. Puede presionar las funciones **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción.

   Solo la función **1** para porciones esta disponible para nachos. (Referirse a la **Tabla de Botanas** de abajo para las porciones)
3. Presione la función **Start(Inicio)** para comenzar con la cocción.

Tabla de Botanas

Alimento	Peso	Comentario
Nachos	1 porción	• Coloque los trozos de tortilla en un plato sin encimar. • Espolvoree con queso uniformemente • Contiene: - 2 tazas de trozos de tortilla - 1/3 de taza de queso rallado
Alitas de Pollo	140 a 170g (5 a 6 onzas) 200 a 225g (7 a 8 onzas)	• Use alitas de pollo precocidas y refrigeradas. • Coloque las alitas de pollo alrededor en un plato esparcido y cubra con papel encerado.
Cáscara de Papa	1 papa cocida 2papas cocidas	• Corte la papa cocida en 4 rebanadas iguales. • Coloque las cáscaras esparcidas alrededor del plato. • Espolvoree con tocino, cebolla y queso. No cubra.
Palitos de Queso	5-6 pzas. 7-10 pzas.	• Coloque los palitos de queso esparcidos en un plato. • No Cubrir.

Recalentado Por Sensor

Calentar la comida del día anterior y precocer alimentos es fácil con su nuevo microondas. Con detectar el vapor que escapa del alimento caliente, esta función automáticamente ajusta el tiempo de calentamiento del horno para varios tipos y cantidades de alimento precocido. Todo alimento debe estar precocido y a temperatura de refrigeración. Para usar el Recalentado Por Sensor:

1 Presione **Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor)**. La pantalla mostrará **"REHEAT"** y el horno iniciará automáticamente.



*Si usted desea ajustar el tiempo de calentado, utilice las funciones **Más/Menos**. Ver página 15 para las funciones Más/Menos. Si usted desea verificar el tiempo actual mientras recalienta, presione la función de **Clock(Reloj)**.*

- ***Ver página 27 para la guía de Recalentado Por Sensor.***

Auto Descongelado

Para deshielar alimentos congelados, ajuste el peso del alimento y el microondas automáticamente fija el tiempo de descongelado, nivel de potencia y tiempo de reposo.

1 Presione la función de **Auto Defrost(Auto Descongelado)**. La pantalla mostrará "0.5 LB" (0.2Kg sí es que usted ajustó su horno al sistema métrico).



2 Para ajustar el peso de su alimento, presione la función de **Auto Defrost(Auto Descongelado)** repetidamente. Esto aumenta el peso con incrementos de 0.5lb. cada vez hasta 6.0lbs. Usted también puede usar las funciones numéricos para introducir el peso del alimento directamente. El horno calcula el tiempo de descongelado y comienza automáticamente. Durante el descongelado, el horno emite dos veces un bip y la pantalla mostrará "TURN THE FOOD OVER".



3 Presione la función de **Pause/Cancel(Pausa/Cancelar)**, abra la puerta del horno, y dé vuelta al alimento.

4 Presione la función de **Start(Inicio)** para terminar con el descongelado.

- ***Ver página 23 para la Guía de Auto Descongelado.***

Uso de la función Tips de Ayuda

1. Presione la función **Handy Helper(Tips de Ayuda)** que corresponda al alimento que va a cocinar. La pantalla mostrará "Chocolate Derretido".

   Presione la función **Handy Helper(Tips de Ayuda)** repetidamente para seleccionar el alimento que desee. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de la porción que desee. Puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. Solamente la función **1** está disponible para la porción de Ablandar el queso crema y derretir Chocolate. (Referirse a la **Tabla de Tips de Ayuda** de abajo para la porción)
3. Presione la función **Start(Inicio)** para comenzar la cocción.

Tabla de Tips de Ayuda

Alimento	Peso	Comentario
Derretir Chocolate	2 cuadritos o 1 taza de chispas	• Coloque las chispas o los cuadritos en un plato para microondas. • Revuelva bien a la mitad del tiempo cuando suene el bip y reinicie el horno.
Ablandar Queso Crema	1Paquete (225g)	• Desenvuelva el queso crema y coloque en un plato para microondas. • Deje reposar de 1 a 2 minutos.
Derretir Mantequilla	1 barra (115g) 2 barras (200g)	• Quite la envoltura y corta la mantequilla a la mitad verticalmente. • Cloque la mantequilla en un plato, cubra con papel encerado. • Mezcle bien después de terminar y deje reposar 1 a 2 minutos.

Nota:

Derretir chocolate - A menos que revuelva a mitad del tiempo transcurrido, el chocolate mantiene su forma aun que el tiempo de calentado haya terminado.

Uso de la función Comida para Niños

1. Presione la función de **Kids Meals(Comida para Ninos)** que corresponda al alimento que está cocinando. La pantalla mostrará "Chicken Nuggets".

   Presione la función de Kids Meals(Comida para Ninos) repetidamente para seleccionar el alimento que desea. (Referirse a la **Tabla de comida para Niños** de abajo)
2. Presione la función **Numérica** para seleccionar el tamaño de porción que desee. Usted puede presionar la función **1** o **2** para seleccionar el tamaño de la porción. (Referirse a la **Tabla de Comidas para Niños** de abajo para las porciones.)
3. Presione la función de **Start(Inicio)** para comenzar la cocción.

Tabla de Comidas para Niños

Alimento	Peso	Comentario
Nuggets de Pollo	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Ponga una toalla de papel sobre el plato y arregle los nuggets esparcido. • No cubra. Deje reposar 1 minuto.
Hot Dogs	2 EA 4 EA	• Pique la salchicha con un tenedor y colóquela en el plato. Cuando el horno emite un bip, agregue los panes y reinicie el horno.
Papas Fritas	115 a 140g (4 a 5 onzas) 170 a 200g (6 a 7 onzas)	• Coloque 2 toallas de papel en un plato y arregle las papas fritas en la toalla. No encime. • Seque con una toalla de papel adicional después de quitar del horno.
Sandwich	1 EA 2 EA	• Coloque el emparedado congelado en la manga (incluida en el paquete) y coloque en un plato.

Nota:

Hot Dogs - Para una mejor textura de los panes, estos deben agregarse cuando el horno emita un bip.

Ajuste de los Tiempos de Cocción y los Niveles de Potencia

Su microondas le permite a usted ajustar a tres diferentes grados de cocción, cada uno con su propio duración de tiempo y nivel de potencia. El nivel de potencia le permite controlar la intensidad de calor desde Caliente (1) hasta un nivel Alto (0).

Cocinado de Una Etapa

Para un cocinado simple de una etapa, usted solo necesita ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia se ajusta en alto automáticamente. Si quiere ajustar el potencia a otro nivel, usted debe fijarlo usando la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**.

1 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar el tiempo de cocción. Usted puede ajustar el tiempo desde un segundo hasta 99 minutos, 99 segundos. Para ajustar el tiempo mayor a un minuto, ingrese los segundos también.

Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2, 0, 0, 0.

2 Si usted desea ajustar el nivel de potencia a otro que no sea el alto, presione la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**, luego use las funciones numéricos para ingresar el nivel de potencia.

Niveles de Potencia:

1 = Caliente	6 = Cocinado lento
2 = Bajo	7 = Medio Alto
3 = Descongelado	8 = Recalentado
4 = Medio Bajo	9 = Sofreír
5 = Medio	0 = Alto

La pantalla muestra “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

3 Presione la función de **Start(Inicio)** para comenzar la cocción. Si usted desea cambiar el nivel de potencia, presione **Pause/ Cancel(Pausa/Cancelar)** antes de presionar **Start(Inicio)**, y reingrese todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocinado de Varias Etapas

1 Siga los pasos 1 y 2 del “One-Stage Cooking” sección previa a esta página. La pantalla mostrará “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME”.

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

*Cuando ingrese más de una etapa de cocción, la función de **Power Level(Nivel de Potencia)**, debe ser presionado antes de la segunda etapa de cocción pueda ingresarse.*

*Para ajustar el nivel de potencia a uno más alto para una etapa de cocción, presione la función de **Power Level(Nivel de Potencia)** dos veces.*

2 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar una segunda etapa de cocción.

3 Presione la función **Power Level(Nivel de Potencia)**, luego utilice las funciones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda etapa de cocción. La pantalla mostrará el nivel de potencia que ajustó y luego “PRESS START OR ENTER NEXT STAGE COOKING TIME.”.

PRESS START OR ENTER NEXT
STAGE COOKING TIME

4 Presione **Start(Inicio)** para comenzar la cocción, o repita los pasos 2 y 3 para ajustar el tiempo de cocción y nivel de potencia para una tercera etapa de cocción. Cuando termine, presione **Start(Inicio)**.

Ajuste del Término de Inducción de Velocidad

1 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** y luego presione **7**. La pantalla mostrará “WORD PROMPTING SPEED”.



2 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar el desplazamiento de velocidad apropiada.



3 Presione la función de **Start(Inicio)**.
La pantalla regresará a la hora del día.

Uso de la funcion More/Less(Más/Menos)

La funcion Más/Menos le permite ajustar el tiempo preestablecido de cocción.

El único trabajo en el **Recalentado Por Sensor, Cocinado Instantánea, Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas, Un Minuto+ y modos de Tiempo de Cocción**. Utilice la función de Más/ Menos solo después de que usted haya comenzado la cocción con uno de estos procedimientos.

1 Para AGREGAR más tiempo a un procedimiento automático; Presione la función **More(Más)** (9).

2 Para REDUCIR el tiempo a un procedimiento automático; Presione la función **Less(Menos)** (1).

*Si usted desea incrementar/reducir en el modo de **Time Cook(Tiempo de Cocción)** por 10 segundos, presione la función Más(9) o la función menos(1).*

Ajuste del Volumen

La función del sonido en el microondas le permite a usted ajustar el volumen de la señal sonora del microondas. El sonido es inicialmente ajustado a su más alto nivel. Para cambiar el volumen:

1 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** y luego presione **3**. La pantalla mostrara “SOUND VOLUME CONTROLS”.

2 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** repetidamente para seleccionar el volumen.

3 Presione **Start(Inicio)**; La pantalla regresa a la hora del día.

Uso del Cronómetro

1 Utilice las funciones **Numéricas** para ajustar la duración del tiempo que desea que transcurra.

2 Presione la función de **Kitchen Timer(Cronómetro)**.

3 La pantalla despliega un conteo regresivo y emite un bip cuando el tiempo termina de transcurrir.

Ajuste del Seguro Protector para Niños

Usted puede asegurar su horno de microondas para que no pueda ser usado sin supervisión por un niño.

1 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** y luego presione la función número **5**. La pantalla mostrará “CHILD LOCK ON/OFF”.



2 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** una vez para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.



3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La pantalla regresará a la hora del día.

A este punto, el horno de microondas no puede ser utilizado hasta que sea desbloqueado. Para desbloquear, repita los pasos 1 al 3 arriba mencionados.

Modo de Demostración

Usted puede usar el modo de demostración para ver cómo opera su horno de microondas sin el calor.

1 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** y luego presione **9**. La pantalla muestra “DEMO MODE ON/OFF”



2 Presione la función de **My Choice(Al Gusto)** una vez para seleccionar ENCENDIDO. Presione de nuevo para seleccionar APAGADO.



3 Presione la función de **Start(Inicio)**. La pantalla mostrará “DEMO”. Para apagar el modo de demostración, repita los pasos del 1 al 3 arriba mencionados..

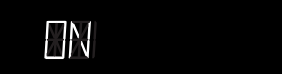
Ajuste de la Señal Recordatoria de Finalizado

La señal recordatoria de finalizado puede ajustarse a Encendido o Apagado.

1 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** y luego presione **4**. La pantalla mostrará “REMIND END SIGNAL ON/OFF”.



2 Presione la función **My Choice(Al Gusto)** para seleccionar “ON”(ENCENDIDO).



3 Presione la función **Start(Inicio)**. La pantalla regresará a la hora del día. Para apagar la señal recordatoria de finalizado, repita los pasos del 1 al 3 arriba mencionados.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocina

Uso recomendado

- **Vidrio y cerámica, tazones y platos** — Use para calentar o cocinar
- **Plato de microondas para dorar** — Use para dorar el exterior de cosas pequeñas como bifes, costillas o pancakes. Siga las instrucciones incluidas en el plato para dorar.
- **Envoltura de plástico para microondas** — Use para retener el vapor. Deje una pequeña abertura como salida de escape y evitar ponerlo directamente en el alimento.
- **Papel encerado** — Use para cubrir y prever salpicaduras
- **Toallas desechables y servilletas** — Use para tiempos cortos de cocinado; absorben el exceso de humedad y prevén salpicaduras. No usar toallas desechables que pueden contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y vasos desechables** — Use para tiempos cortos de cocinado a temperatura baja. No usar papel reciclado que puede contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros** — Use solamente aquellos con la etiqueta de “seguro para microondas” y siga todas las instrucciones. Verifique el alimento en varios puntos. Termómetros convencionales pueden usarse una ves que el alimento sea removido del horno.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, compruébelos para asegurarse de que puedan usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

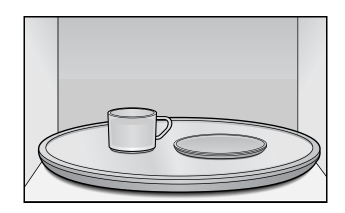
No se recomienda

- **Jarras de vidrio y botellas** — El vidrio normal es muy delgado para usarse en el microondas y puede explotar.
- **Bolsas de papel** — Estas son de alto riesgo de incendio excepto el de palomitas de maíz que son diseñadas para uso con microondas.
- **Platos y vasos de unicel** — Estos se pueden derretir y dejar un residuo dañino en el alimento.
- **Contenedores de plástico** — Contenedores en tubo como los de la margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal** — Estos pueden dañar su horno. Remueva todo lo de metal antes de cocinar.

Probando Utensilios

Si Ud. no esta seguro de si el traste es para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza con agua y póngala dentro del horno, junto al plato que quiere probar.



2 Presione el botón **One Minute +(Un Minuto +)** una ves para calentarlos por Un Minuto.

El agua debe estar caliente y el plato que esta probando debe estar frío. Si el plato esta caliente, entonces esta absorbiendo la energía de microondas por lo que no es de uso en microondas.

Técnicas de Cocinado

Batido

Bata el alimento como estofados y vegetales mientras cocina para distribuir el calor al parejo. El alimento mas cerca del plato absorbe mas energía y se calienta mas rápido. Por eso bata de afuera hacia adentro. El horno se apagara luego de abrir la puerta para batir su comida.

Arreglo

Arregle alimentos de formas irregulares, como pollo o costillas con las partes mas gruesas hacia afuera del plato giratorio donde reciben mas calor de microondas. Para prever un sobre cocinado, coloque las partes mas delgadas o delicadas hacia el centro del plato giratorio.

Protegiendo

Proteja el alimento con tiras de papel aluminio delgadas para prevenir el sobre cocinado. Las áreas que necesitan protección son entre otras puntas de alas de pollo, puntas de muslos de pollo y puntas de platillos cuadrados. Use solamente pequeñas cantidades de lo contrario podría dañar su horno.

Voltear

Voltee el alimento a mitad del proceso de cocimiento para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto es especialmente importante con productos grandes como rostizados.

Esperar

Los alimentos cocinados en el microondas crean un calor interno que hace que continúe la cocción por unos minutos después de que el horno se detiene.

Permita que el alimento repose para que termine su proceso de cocimiento, especialmente alimentos como rostizados y vegetales enteros. Los rostizados necesitan de este tiempo para terminar su cocimiento en el centro si sufrir un sobre cocimiento en las partes exteriores. Todos los líquidos, tales como sopas, chocolate caliente, deben mezclarse o agitarse después de completar el cocimiento. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servir.

Al calentar alimento para bebe, mezcle bien y verifique la temperatura antes de servir.

Humedeceer

La energía de microondas es atraído a las moléculas de agua. El alimento con el contenido de humedad irregular debe ser cubierto o dejarlo reposar para que la temperatura se distribuya al parejo. Agregue un poco de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinarse.

Consejos Generales

- Alimentos densos como las papas, toman mas tiempo para calentarse que los alimentos ligeros.
- Alimentos con texturas delicadas deben calentarse con un nivel de poder bajo, para evitar que se endurezcan.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice puede afectar el tiempo de cocinado. Al usar una nueva receta, use el mínimo tiempo de cocinado y verifique ocasionalmente el alimento para evitar un sobre cocimiento.
- Los alimentos sin piel porosa o concha como papas, huevos, o hot dogs deben pelarse pare evitar que se quemen.
- El freír con aceite caliente o grasa no es recomendable. El aceite y la grasa pueden repentinamente hervir y provocar quemaduras severas.
- Algunos ingredientes se calientan mas rápido que otros.
- El envasado casero en el microondas no es recomendable porque no todas las bacterias patógenas son destruidas por el calor de las microondas.
- Aunque las microondas no calienten la vajilla, el calor es frecuentemente transferido a esta. Siempre utilice protectores para sacar el utensilio del horno e instruya a los niños.

Cocinado de Auto Sensor

El auto sensor le permite cocinar su alimento automáticamente detectando la cantidad de humedad generada del alimento durante el cocinado.

- Cuando se cocina alimentos, muchos tipos de humedad se generan. El auto sensor determina el tiempo apropiado y el nivel de poder mediante la detección de estos humedad de los alimentos, eliminando la necesidad de poner el tiempo de cocinado y el nivel de poder.
- Cuando tapa un contenedor durante el cocinado de sensor, el auto sensor detectará los humedad generados hasta que el contenedor se sature de ellos.
- Poco después de que el cocinado termina, el tiempo sobrante de cocinado empesará su conteo regresivo. Este será buen momento para voltear o revolver el alimento para un cocimiento más parejo en caso de ser necesario.
- Antes d cocinar con el sensor de cocinado, debe sasonar el alimento con especias, hierbas o salsas. Por precaución, agregue sal o azucar después del cocinado para evitar quemaduras en el alimento.
- El botón de more/less se usa para incrementar o decrementar el tiempo de cocinado. Puede usar esta función para ajustar el grado de cocción y apegarsea sus preferecias y gustos.

Utensilios y tapas para cocinado de Sensor

- Para obtener resultados buenos con esta función, siga las instrucciones para seleccionar los contenedores apropiados y tapas en as tablas de este manual.
- Siempre utilize utiensilios para uso de microondas y cúbralos con sus tapas o con envoltura plástica. Cuando use envoltura plástica, abra una esquina para dejar que escape el vapor.
- Siempre cubra con la tapa propia del utensilio. Si el contenedor no tiene tapa, use envoltura plástica.
- Llene el contenedor por lo menos a la mitad.
- Alimentos que requieran vatirse o rotarse, deben batirse o rotarse al final del ciclo de cocinado, después que la cuenta regresiva haya empezado en la pantalla.

Importante

- Después de instalado el horno, y conectado a un enchufe, no desconecte el cordón. El sensor de humedad necesita tiempo para estabilizarse para poder cocinar satisfactoriamente.
- No se recomienda el uso de la función de sensor de cocinado en una operación de cocinado continuo, ejem. una operación de cocinado inmediatamente después de otra. Permita que el horno enfrie 5 minutos antes de usar el auto sensor de nuevo.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para un enfriamiento apropiado y flujo de aire y para asegurar que el sensor operará con exactitud.
- Para evitar resultados pobres, no use el auto sensor cuando la temperatura ambiente del cuarto es muy alta o muy baja.
- No use detergentes volátiles para limpar su horno. El gas que desprenden estos detergentes pueden afectar el sensor.
- Evite colocar el horno cerca de aparatos altamente húmedos o que emitan humedad, ya que interferirán con el funcionamiento apropiado del auto sensor.
- Siempre mantenga el interior del horno limpio. Limpie todas las salpicaduras con un trapo húmedo.

Este horno está diseñado solo para uso doméstico.

Guía para cocinar

Guía para cocinar carne en su microondas

- Coloque la carne en el recipiente para microondas.
- Empezando con la grasa hacia abajo, use tiras de papel aluminio para proteger las puntas.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos y dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las siguientes temperaturas son variables. La temperatura del alimento se incrementara durante el tiempo de reposo.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Roast Beef sin hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 7 a 11 min por cada 454g para 46°C - “Crudo” 8 a 12 min por cada 454g para 49°C - “Medio” 9 a 14 min por cada 454g para 63°C - “Bien Cocido Alto(0) por los primeros 5 minutos, luego Medio(5)” **Nivel de poder:** Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Mdio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.
Cerdo sin hueso o con hueso hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 11 a 15 min por cada 454g para 71°C - “Bien Cocido **Nivel de poder:** Alto(0) por los primeros 5 minutos., luego Medio (5)	Coloque la carne con la grasa hacia abajo en el plato. Cubra con plástico con ventilación. Voltee cuando termine la mitad de la cocción. Deje reposar por 10 minutos.

Guía para cocinar aves en su microondas

- Coloque el ave en un plato para microondas.
- Cubra el ave con papel encerado y prever el salpicado.
- Use papel aluminio para proteger las puntas, áreas delgadas o áreas que comiencen a sobre cocinarse.
- Verifique la temperatura en diferentes puntos antes de dejar reposar el tiempo recomendado.

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Pollo entero hasta 1,8kg	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g para 82°C **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la mitad del tiempo de cocción. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.
Piezas de pollo hasta 907g	**Tiempo de cocción:** 6 a 9 min por cada 454g 82°C carne obscura 77°C carne clara **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Coloque con los huesos hacia abajo en el plato, con la porción mas gruesa hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee cuando termine la primera mitad del tiempo de cocción.. Cocine hasta que el jugo corra y la carne cerca del hueso ya no este rosada. Deje reposar 5 a 10 minutos.

Guía para cocinar vegetales en su microondas

- Cocine el pescado hasta que sea fácil de desprender en escamas con un tenedor.
- Coloque el pescado en una repisa para rostizar para microondas
- Use una cubierta bien cerrada. Una cubierta mas ligera de papel encerado o toalla desechable provee de menos vapor.
- No sobre cocine el pescado; verifíquelo en un tiempo de cocción mínimo..

Alimento	Tiempo de cocción / Nivel de poder	Instrucciones
Bife hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 6 a 10 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode los bifes en una repisa para rostizar con las partes carnosas hacia afuera. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 3 a 5 minutos.
Filetes hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 7 min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode los filetes en un plato doblando las orillas delgadas hacia abajo. Cubra con papel encerado. Voltee y re acomode cuando la mitad del tiempo de cocción haya terminado. Cocine hasta que el pescado pueda escamarse fácilmente con un tenedor. Deje reposar 2 a 3 minutos.
Camarones hasta 680g	**Tiempo de cocción:** 3 a 5 ½ min por cada 454g **Nivel de poder:** Medio Alto (7)	Acomode el camarón en un plato sin empalmar o encimar. Cubra con papel encerado. Cocine hasta que este firme y opaco, moviendo dos o tres veces. Deje reposar 5 minutos.

Guía para cocinar huevos en su microondas

- Nunca cocine los huevos con cascaron, y nunca haga huevos duros o tibios; pueden explotar.
- Siempre perfore el huevo entero para evitar que estallen.
- Cocine los huevos solo hasta donde debe; se endurecen si se sobre cocinan.

Guía para cocinar alimentos del mar en su microondas

- Los vegetales deben lavarse antes de cocinarse. Generalmente no se necesita agua. Si vegetales densos como papa, zanahoria, y alubias se van a cocinar, agregue cerca de _ de taza de agua.
- vegetales pequeños (zanahoria rebanada, , chícharos, judías, etc.) se cocinan mas rápido que las grandes.
- Vegetales enteros como papas, calabazas o elote en mazorca, deben acomodarse en circulo. Se cocinaran mas uniforme si se voltean a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Siempre coloque los vegetales como espárragos y broccoli con las puntas de los rabos hacia adentro y el extremo con mas volumen hacia afuera.
- Cuando cocine vegetales cortados, siempre cubra el plato con una tapa o una bolsa de plástico ventilada para microondas.
- Vegetales enteros y sin pelar como papas, calabazas, berenjenas, etc., deben tener su cascara o piel picada en diferentes puntos para evitar que estallen.
- Para un cocinado mas parejo, revuelva o re acomode los vegetales enteros a la mitad del proceso del tiempo de cocción.
- Generalmente, mientras mas denso el alimento, mayor el tiempo de reposo. (tiempo de reposo se refiere al tiempo necesario para dejar que los alimentos de mayor tamaño se terminen de cocinar después de sacados del horno). Una papa horneada puede dejarse reposar por 5 minutos hasta que se complete su cocción, mientras un plato con chícharos puede ser servido de inmediato.

Guía de Auto Defrost(Auto Descongelado)

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Bife, cerdo	**1100 a 2600g**	Comience colocando el alimento con la grasa hacia abajo. Después de cada fase, voltee el alimento y proteja las porciones cocinadas con tiras angostas de papel aluminio.
Filete, chuleta, pescado	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode el alimento. Si existen áreas cocidas o derretidas, proteja con tiras angostas de papel aluminio. Quite cualquier pieza de alimento que este casi descongelada. Deje reposar, cubra de 5 a 10 minutos.
Carne molida	**200 a 1300g**	Después de cada fase, remueva cualquier pieza de alimento que esta casi descongelada. Deje reposar, cubra con papel aluminio de 5 a 10 minutos.
Pollo entero	**1100 a 2600g**	Quite los menudillos antes de congelar cualquier ave. Empiece a descongelar con la pechuga hacia abajo. Después de la primera fase, voltee el pollo y proteja cualquier parte cocinada con tiras angostas de papel aluminio. Después de la segunda fase, de nuevo, proteja cualquier porción cocinada con papel aluminio. Deje reposar, cubra de 30 a 60 minutos en el refrigerador.
Piezas de pollo	**200 a 1300g**	Después de cada fase, re acomode o quite cualquier pieza del alimento que este casi descongelada. Deje reposar de 10 a 20 minutos.

Notas:

Verifique el alimento cuando la señal lo indique. Después de la fase final, pequeñas secciones pueden seguir congeladas; déjelo reposar para que continúe el deshielo. No descongele hasta que todos los cristales de hielo se hayan derretido.

Proteger bifes y filetes con pequeños pedazos de papel aluminio previene que las orillas se cocines antes que el centro del alimento se descongele. Utilice liras delgadas y en hojas de papel aluminio para cubrir las orillas y secciones delgadas del alimento.

Recetas

Guisado de res y cebada

680 g de cubos de carne de res, cortados en piezas de 12,7 mm

½ Taza de cebolla picada

2 Cucharadas de harina para todo propósito.

1 Cucharada de salsa Worcestershire.

1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de res.

2 Zanahorias medianas, cortadas en rebanadas de 12,7 mm (aproximadamente 1 taza)

½ Taza de cebada

1 Hoja (seca) de laurel

¼ Cucharada de pimienta

1 Paquete (255 a 284 g) de chícharos congelados (ya descongelados)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine la res, la cebolla, la harina y la salsa Worcestershire; mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel alto de potencia durante 6 a 8 minutos hasta que la carne de res ya no esté rosa, mezclando una vez.
2. Agregue el caldo de res, las zanahorias, la cebada, la hoja de laurel y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia de 1 hora a 1½ horas hasta que las zanahorias y la carne de res estén suaves, mezclando 2 o 3 veces.
3. Agregue los chícharos. Cubra con una tapa. Cocine al nivel medio de potencia durante 10 minutos. Deje reposar por 10 minutos. Retire la hoja de Laurel antes de servir.
   Rinde 6 Raciones.

Cacerola de brócoli y queso

¼ Taza de mantequilla o margarina

¼ Taza de cebolla picada

1½ Cucharadas de harina

½ Cucharada de sal

¼ Cucharada de mostaza seca

⅛ Cucharada de pimienta

1½ Tazas de leche

¼ Taza de pimiento rojo picado

2 Tazas de queso Cheddar, rayado

1 Paquete (255 a 284 g) de brócoli congelado picado (ya descongelado)

4 Tazas de pasta en forma de espirales ya cocinada (226 g seca)

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad cocine la mantequilla y la cebolla en el nivel alto de potencia durante 1 o 2 minutos hasta que la cebolla esté suave, mezclando una vez.
2. Agregue la harina, la sal, la mostaza y la pimienta; mezcle bien. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 30 a 60 segundos hasta que la mezcla hierva. Incorpore y mezcle la leche hasta que se suavice.
3. Agregue el pimiento rojo. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 3 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese ligeramente mezclando dos veces. Vacíe el queso y mezcle hasta que se derrita.
4. Agregue el brócoli y la pasta, mezcle bien. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia durante 4 a 6 minutos hasta que se caliente completamente mezclando una vez. Mezcle antes de servir.
   Rinde 6 raciones.

Ensalada templada de papa

907 g de papas rojas pequeñas, cortadas en piezas de 12,7 mm
4 Rebanadas de tocino (sin cocinar), cortadas en piezas de 12,7 mm
¼ Taza de cebolla picada
2 Cucharadas de azúcar
1 Cucharada de sal
1 Cucharada de harina
½ Cucharada de semillas de apio
1/8 Cucharada de pimienta
2½ Cucharadas de vinagre de sidra de manzana

1. En una cacerola de 1,893 litros de capacidad combine las papas y ¼ de taza de agua. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que las papas estén suaves (7 a 10 minutos); mezcle dos veces. Drene y póngalas a un lado para que se enfríen ligeramente.
2. En un tazón mediano, cocine el tocino en el nivel Alto de potencia hasta que quede crujiente (2½ a 3½ minutos); mezcle una vez. Coloque el tocino sobre una toalla de papel. Guarde 1 cucharada de la grasa del tocino.
3. Combine la grasa del tocino con la cebolla. Cubra con película plástica; doble una esquina de la película plástica para ventilar el vapor. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que se suavice (1½ a 2½ minutos); mezcle una vez.
4. Incorpore el azúcar, la sal, la harina, las semillas de apio y la pimienta. Cocine en el nivel Alto de potencia hasta que la mezcla hierva (30 a 40 segundos). Incorpore el vinagre y ½ taza de agua. Cocine en el nivel alto de potencia hasta que el líquido hierva y se espese ligeramente (1 a 2 minutos); mezcle una vez. Agregue el tocino a este aderezo. Vacíe el aderezo sobre las papas. Mezcle bien. ***Rinde 6 raciones.***

Sopa de frijol negro

1 Taza de cebolla picada
1 Diente de ajo picado
2 Latas (de 444 ml cada una) de frijoles negros drenados.
1 Lata (414 a 473 ml) de tomates guisados, picados
1 Lata (407 a 429 ml) de caldo de pollo
1 Lata (207 a 251 ml) de maíz
1 Lata (118 ml) de chiles verdes en trozos
1 a 2 Cucharadas de comino, o al gusto

1. Coloque la cebolla y el ajo en una cacerola de 2,8 litros de capacidad. Cubra con una tapa. Cocine en el nivel Alto de potencia de 2 a 4 minutos hasta que se suavicen
2. Agregue una lata de frijoles, apachurre los frijoles con un tenedor. Agregue los ingredientes restantes; mezcle bien.
3. Cocine sin cubrir, en el nivel de potencia Alto durante 10 minutos; mezcle. Reduzca el nivel de potencia a Medio y cocine por 5 minutos. Mezcle antes de servir.
Rinde 1,8 litros aproximadamente.

Guía para Sensor de Cocinado

- Siga las instrucciones siguientes cuando cocine con el sensor diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Papas	**1 a 6 pza**	Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Ponga en la charola gira-toria. deje reposar de 3 a 5 minutos. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Vegetales Frescos	**1 a 4 tazas**	Acomode los vegetales frescos en un plato para microondas con 2 a 4 cucharadas de agua. Para un cocina-do uniforme, voltee o mueva los vegetales de aucerdo a instrucciones Deje reposar los vegetales por 2 minutos antes de servir. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Cena Congelada	**200 a 500g (7 a 18 onzas)**	Quite el empaque exterior y siga las instrucciones de tapado y reposado. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Recalentad o de Pizza	**1 a 3 rebanadas**	Ponga las rebanadas 1~3 de la pizza en una placa microondas-segura con el extremo ancho de la rebanada hacia el borde exterior de la placa. No cubra. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.
Vegetales Congelada	**1 a 4 porciones**	Coloque los vehiculos congelados en plato de cerámica, de cristal o plástico microondas-seguro y agregue el agua de 2~4 Tbs. La cubierta con la tapa o el abrigo plástico expresado durante cocinar y revuelve antes de estar parado. Deje el horno fresco por lo menos 5 minutos antes de usar otra vez.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Desayuno Congelado	**50 a 225g (2 a 8 onzas)**	Siga las instrucciones de la caja sobre el tapado y reposado. Use este patrón para emparedados, entradas de desayunos, hotcakes, wafles, etc. Deje que el horno enfrie por lo menos 5 minutos antes de usar de nuevo.
Palomitas	**1 paquete (85 a 100g) (3,0 a 3,5 onzas)**	Use solo una bolsa de palomitas para microondas cada ves. Sea cuidadoso cuando quite la bolsa del horno y la abra. Deje que el horno enfrie por lo menos por 5 minutos antes de usar de nuevo.

Notas:

La temperatura a la que se prefieren los alimentos varía de unas personas a otras.
Utilice el botón **more/less** para ajustar su temperatura preferida.

Guía de Recalentado Por Senso

- Siga las instrucciones siguientes cuando recaliente con el sensor diferentes tipos de alimentos.

Alimento	Cantidad	Procedimiento
Plato de Comida	**1 proción (1 plato)**	Use solo alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con envoltura plástica ventilada o papel encerado. Si el alimento no está tan caliente como usted desea despues de calentar con el sensor, continue calentando con el tiempo y nivel de poder. • Contenido - 85 a 115g carne, pescado o pollo(hasta 170g con hueso) - ½ taza de fécula (papa, pasta,arroz etc.) - ½ taza de vegetales (de 85 a 115g)
Estofados **Sopas/ Salsas**	**1 a 4 porciones**	Use solo alimentos refrigerados. Cubra el plato con tapas o envolturas plásticas ventiladas. Si el alimento no está tan caliente como lo desea después de calentar con Recalentado Por Sensor, continue calentando con el tiempo y el nivel de poder. Bata el alimento una ves antes de servir.

Recetas de Sensor

Sopa de Cebolla Francesa (4 porciones)

3 cucharadas se mantequilla o margarina
3 tazas de cebolla rebanada
3 tazas de caldo de res
1 taza de agua
1 cucharadita de salsa inglesa
sal, pimienta, croutones, queso parmesano rallado Al Gusto

1. En 3 cuartos de cacerola, mezcle la mantequilla y la cebolla. Cubra con una tapa. Caliente en el microondas a nivel Alto (0) de 8 a 9 minutos o use el sensor de vegetales frescos.
2. Mezcle en el caldo de carne, el agua, la salsa inglesa, la sal y la pimienta. Cubra con una tapa. Cocine a temperatura Alto (0) durante 5 minutos o use el senosr reheat. bata en brandy. deje reposar, cubra por 5 minutos antes de servir.

   Sirva con croutones y el queso parmesano.

Bolas de Palomitas Crujientes (10 a 15 bolas)

30 caramelos cuadrados

1 ½ cucharada de agua

1 cucharadita de margarina o mantequilla

1 paquete (3.5 oz.) de palomitas para microondas

1. Combine el caramelo, agua y la mantequilla en un recipiente de 4 litro. Cocine en microondas a temperatura Alto (0) de 2 a 3 minutos hasta que se derrita. Bata hasta que esté sin grumos. deje a un lado.
2. Coloque las palomitas en la charola giratoria. Cocine a temperatura Alto (0) de 2 a 3 minutos o use el sensor de palomitas.
3. Coloque las palomitas en un recipiente. Vierta la mezcla de caramelo sobre las palomitas; menee hasta que esté completamente capeado y suficientemente frio para tocarlo. Con las manos engrasadas, forme bolas de 3 pulgadas.
4. Enfrie sobre papel encerado. Sirva de inmediato.

Cícharos con lechuga (4 porciones)

2 tazas de chícharos frescos

1/3 de taza de perejil finamente picado

2 cucharadas de agua

3 tazas de lechuga desmenuzada

1 cucharada de margarina o mantequilla

1 cucharada de harina

½ cucharadita de azucar

¼ de cucharadita de sal

¼ de taza de crema batida

Una pisca de pimienta Al Gusto

1. En 1½ caserola combine chícharos, perejil, y el agua; cubra.
2. Hornee a atemperatura Alto (0) de 5 a 7 ½ minutos o use el sensor fresh vegetable. Mezcle en la lechuga; cubra de nuevo.
3. En un plato pequeño combien la mantequilla, la harina, el azucar, sal y pimienta. Bata en la crema. Hornee a temperatura Alto (0) de 1 a 2 minutos o use el Recalentado Por Sensor y mezcle hasta deshacer grumos.
4. Drene los vegetales. Agregue la salsa a los vegetales; y mezcle perfectamente.

Papas rellenas (4 porciones)

4 papas medianas, talladas

½ taza de creama agria

1/3 de taza de leche

2 cucharadas de queso parmesano rallado

1 cucharadita de cebollines o perejil picado

Sal, pimienta y paprica Al Gusto

1. Pinche dos veces las papas con un tenedor. Acomode las papas por lo menos a 1 pulg de distancia en una toalla de papel sobre la charola giratoria. Hornee a temperatura Alto (0) de 10 a 12 minutos o use el sensor potato. Deje reposar 5 minutos.
2. Rebane los extremos superior de las papas; Retire el centro de cada una. Haga pure con la crema, leche, queso, cebollines, sal y pimienta. Rellene las papas.
3. Rocie con la paprica. Coloque en un plato o en una toalla de papel dentro del horno. Hornee a temperatura Alto (0) de 2 a 4 minutos o use el sensor reheat.

Mezcla de Vegetales (4 a 6 porciones)

1 ½ tazas de broccoli, 3/4 a 1 pulgada de diámetro

1 ½ tazas de coliflor, 3/4 a 1 pulgada de diámetro

1 calabaza amarilla mediana, cortada en rebanadas de ¼ de pulg en diagonal

1 zuricchini mediano, cortado en rebanadas de ¼ de pulg en diagonal

1 zanahoria mediana, cortada en rebanadas de 1/8 de pulg en diagonal

½ pimiento rojo chico en rajas

6 - 7 aceitunas deshuesadas y revanadas

2 - 3 cucharadas de margarina o mantequilla

½ cucharadita de orégano seco

1 cucharadita de jugo de limón fresco queso parmesano, opcional Al Gusto.

1. Acomode el broccoli y la coliflor alternando alrededor del plato de 10 a 12 pulg con borde. Coloque alternadamente la calabaza y el zurichini en circulo dentro de la coliflor y el broccoli, coloque las zanahorias rebanadas en el centro y arregle las rajas del pimiento rojo encima. Rocie con las 2 cucharadas de agua. Cubra con una envoltura plastica para microondas.
2. Hornee a temperatura Alto (0) de 7 a 9 minutos o use el sensor fresh vegetable. Quite la envoltura inmediatamente,y decore con las rebanadas de aceituna atractivamente.
3. Coloque la mantequilla o la margarina en 1 taza medidora de vidrio y hornee a temperatur Alto (0) de 30 segundos a 1 minuto para derretir. Agregue el orégano y el jugo de limón. Vierta sobre los vegetales. Espolvoree el queso parmesano y sirva.

Caserola de "franks" y frijoles (4 a 6 porciones)

½ taza de cebolla redonda picada

2 cucharadas de mantequilla o margarina

1 pkg. fraukfurt cortado en cuarto

1 lata judias

1 lata canelones(frijoles blancos), desaguados

1 lata canelones(frijoles rojos), desaguados

1/3 taza azúcar marrón

¼ taza salsa de tomate

1 cucharita mostaza amarilla

Sal, pimienta y ajo para probar

1. Combinar cebollas redondas y manteguilla en caserola de 3/4. Microondas en Alto (0) duraute 1 a 2 minutos o hasta que queden blandas las cebollas.
2. Revolver todos los ingredientes que restan, poniendo los fraukfurts en el fondo del plato para que se cubran con los frijoles.
3. Cubrir y poner microondas en Alto (0) duraute 11 a 13 minutos o usar Sensor Recalentar. Revolver hasta que queden blandos.

Guía de importunos

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.
Antes de llamar al técnico en reparaciones, para ver su horno, verifique la siguiente lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente en una toma de corriente a tierra.
- Si la toma de corriente es controlada por un interruptor, asegúrese de que este se encuentre encendido.
- Desconecte el horno, espere 10 segundos y luego vuelva a conectar.
- Re inicialise el breaker o reemplace cualquier fusible fundido.
- Conecte otro aparato a la toma de corriente; si el otro aparato no funciona, llame a un electricista calificado para que repare la toma de corriente.
- Conecte el horno en otra toma de corriente.

La pantalla del horno funciona pero el horno no funciona

- Aegúrese de que la puerta este bien cerrada.
- Verifique si algún material esta atorado en la puerta.
- Verifique que no exista daño en la puerta.
- Presiones cancel dos veces y reingrese todas las instrucciones de cocinado.

Se apaga antes de que el ajuste de tiempo finalice.

- Si no ha habido alguna descarga, desconecte, espere diez segundos y luego conecte de nuevo. Si hubo una descarga eléctrica, en la pantalla aparecerá "ENJOY YOUR COOKING -- -- -- PRESS MY CHOICE FOR PERSONAL OPTIONS". Vuelva a poner el reloj y las instrucciones de cocinado.
- Re encienda el breaker o re emplace algún fusible fundido.

El alimento se cocina muy lento.

- Asegúrese de que el horno este trabajando a 20 amperes. Operar otro aparato en la misma toma de corriente puede causar una baja en el voltaje. Si es necesario, mueva el horno a otra toma de corriente.

Ve chispas

- Quite cualquier utensilio de metal. Si esta usando papel aluminio, use solo tiras delgadas y deje por lo menos 1 pulgada entre la pared y el papel

El plato giratorio hace ruidos o se pega

- Limpie el plato giratorio, el anillo y el piso del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el anillo están el la posición correcta.

Usar el microondas provoca interferencia en la T.V. y el radio.

- Esto es parecido a la interferencia ocasionada por aparatos pequeños, como secadores de cabello. Mueva su microondas lejos de otros aparatos, como su t.v. o radio.

Limpieza y cuidados

Siga estas instrucciones para limpiar y cuidar su horno.

- Mantenga el interior de su horno limpio. Las partículas y salpicaduras de líquidos pueden pegarse a las paredes del horno, y ocasionar que su horno trabaje con menos eficiencia.
- Limpie los derramamientos de inmediato. Use un trapo húmedo y un jabón suave. No utilice detergentes o abrasivos.
- Para ayudar a aflojar partículas de alimentos o líquidos, caliente dos tazas de agua (con el jugo de un limón si desea mantener su horno fresco) en una taza medidora de cuatro tazas a un nivel de poder alto por cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar en el horno por uno dos minutos.
- Quite el plato de vidrio cuando limpie su horno. Para evitar que el plato se rompa, manéjelo con cuidado y no lo ponga inmediatamente en agua después de cocinar. Lave cuidadosamente en agua tibia o en la lava trastes.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un trapo húmedo. Seque con una tela suave. Para prever el daño en las partes eléctricas, no permita que se cuele agua de entre las aberturas.
- Lave la ventana de la puerta con un jabón suave y agua. Asegúrese de usar una tela suave para evitar que se raye.
- Si el vapor se acumula por dentro o por fuera de la puerta, limpie con una tela suave. El vapor puede acumularse cuando el horno se hace funcionar en un lugar húmedo y no indica que el horno tenga fugas.
- Nunca opere su horno sin alimento dentro; esto puede dañar el tubo de magnetrón o el plato de vidrio. Usted podría dejar un vaso con agua si lo desea para evitar algún daño en caso de hacerlo funcionar accidentalmente.

**Si tiene un problema que no pueda solucionar, llame a nuestra línea de servicios:
(1-800-843-0304 EE.UU.)
(1-866-587-2002 CANADÁ)**

Especificaciones

Número de modelo	AMC5143AAB/W/Q
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Salida de Potencia	1550 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 43,9 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	17,5/19 kg

Número de modelo	AMC5143AAS
Capacidad	39,6 litros
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Cronometro	99 minutos, 99 segundos
Fuente de poder	120 V CA, 60 Hz
Salida	1100 Watts
Salida de Potencia	1550 Watts
Dimensiones exteriores	55,6 cm (Ancho) X 31,3 cm (Alto) X 46,5 cm (Fondo)
Dimensiones interiores	37,5 cm (Ancho) X 24,9 cm (Alto) X 41 cm (Fondo)
Peso Neto/grosso	18,5/20 kg

Garantía

Garantía limitada de un año: piezas y mano de obra

Durante un (1) año, a partir de la fecha de la adquisición del producto, se reparará o sustituirá sin coste alguno cualquier pieza que falle en condiciones de un uso doméstico normal, siempre que lo haga el personal de un servicio autorizado.

Garantías limitadas: sólo piezas

Del segundo al quinto año, a partir de la fecha original de compra, las piezas que se enumeran a continuación que fallen en condiciones normales de uso doméstico se repararán o sustituirán sin coste alguno en cuanto a la pieza, aunque el propietario pagará todos los demás gastos: mano de obra, kilometraje, transporte, y costo del viaje, si fuese necesario.

- Magnetrón, almohadilla táctil y microprocesador.

Supuestos no cubiertos por estas garantías

- Sustitución de fusibles domésticos, restablecimiento tras un cortocircuito, así como la corrección en el cableado o en las cañerías de la casa.
- Mantenimiento y limpieza habitual del producto, incluidas las bombillas.
- Los productos con los números originales de serie borrados, modificados o no legibles.
- Los productos adquiridos para un uso comercial, industrial, de alquiler o en usufructo.
- Los productos que se encuentren fuera de los EE.UU. o de Canadá.
- Recargos del servicio Premium, si al proveedor de servicios se le pide que ejecute un servicio además del servicio normal o fuera del área o de las horas del servicio normal.
- Ajustes tras el primer año.
- Las reparaciones que sean consecuencia de lo siguiente:
  - Instalación inadecuada, sistema de escape o mantenimiento.
  - Cualquier modificación, alteración o ajuste no autorizado por el fabricante.
  - Accidente, maltrato, abuso, fuego, inundación o catástrofes naturales.
  - Conexión con una fuente de gas, una corriente eléctrica o un voltaje inapropiados.
  - Uso de cacerolas, contenedores o accesorios inadecuados que puedan dañar el producto.
- Viaje.

Si necesita asistencia

- Llame al distribuidor donde adquirió el aparato o llame a Maytag Services[SM], Servicio técnico de Amana, al número 1-800-843-0304 (para EE.UU) y 1-866-587-2002 (para Canadá) con el fin de encontrar un servicio autorizado.
- Conserve el comprobante de compra para verificar el estado de la garantía. Consulte la garantía si desea más información sobre las responsabilidades del propietario con respecto a la prestación de la garantía.
- Si el distribuidor o la empresa de asistencia no puede solucionar el problema, escriba a Maytag Services[SM], a la atención: CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 o llame al 1-800-843-0304, para EE.UU. y al 1-866-587-2002, para Canadá.

  Los clientes de EE.UU. que utilicen teléfonos con texto para personas con incapacidades auditivas o de habla deben llamar al 1-800-688-2080.

  NOTA: Cuando llame o escriba sobre un problema técnico, incluya la información siguiente:

  a. Su nombre, dirección postal y número de teléfono;

  b. Número del modelo y número de serie;

  c. Nombre y dirección del distribuidor o proveedor de servicios;

  d. Una descripción clara del problema;

  e. Comprobante de la compra (factura).
- Tiene a su disposición guías del usuario, manuales de mantenimiento e información sobre las piezas en Maytag Services[SM], Servicio técnico de Amana.

Maytag no se hace responsable, en ningún caso, de los daños fortuitos ni resultantes.

Esta garantía le otorga un derecho legal específico y es posible que también le otorgue otros derechos, que pueden variar de un estado a otro. Por ejemplo, algunos estados no permiten la exclusión o la limitación de daños fortuitos o resultantes; por consiguiente, es posible que dicha exclusión no sea aplicable en su caso.

Referencia rápida

Característica	Funcionamiento
Ajuste de Reloj	**1.** Presione Clock(Reloj) **2.** Use botones numéricos para seleccionar hora. **3.** Presiones Clock(Reloj) de nuevo.
Cocinado Fase simple	**1.** Use botones numéricos para seleccionar tiempo. **2.** Seleccione nivel de poder o deje alto. **3.** Presione Start(Inicio).
Cocinado Un Minuto +	**1.** Presione el botón One Minute +(Un Minuto +) por cada minuto de cocción. **2.** El tiempo se vera en pantalla y el horno comenzara.
Auto Descongelado	**1.** Presione Auto Defrost(Auto Descongelado). **2.** Ingrese el peso del alimento presionando el botón de Auto Defrost(Auto Descongelado) repetidamente o con los botones numéricos. **3.** Después de medio tiempo, presione Cancel(Cancelar) voltee el alimento, y presiones Start(Inicio) para re iniciar.
Ajuste de Niveles de Poder y Tiempo de Cocinado	**1.** Use botones numéricos para tiempo de cocción. **2.** Para seleccionar nivel de poder, presione los botones numéricos. **3.** Presione Start(Inicio) para empezar a cocinar.
Botones de Cocinado por Sensor	**1.** Presione botón que corresponde al alimento que está cocinado.(Por ejemplo “ POTATO”) **2.** La pantalla mostrará el alimento que Ud. ha seleccionalo y el horno empezará auto máticamente.
Recalentado por Sensor	**1.** Presione Sensor Reheat(Recalentado Por Sensor). **2.** La pantalla mostrará “REHEAT”(RECALENTADO) y el horno empezará auto máticamente.
Tips de Ayuda, Comida para Niños, Botanas	**1.** Presione Handy Helper(Tips de Ayuda), Kids Meals(Comida para Ninos), Snack Bar(Botanas) repetidamente pare selec-cionar tipo de platillo. **2.** Para incrementar tamaño de porción, presione los botones numéricos. **3.** Presione Start(Inicio) para comenzar.

Impreso en Tailandia